



"Яблочные розочки"

Ингредиенты на 6 порций:

- 4-6 штук яблок
- 1 лист слоеного теста
- 2 ст л лимонного сока
- 1 кружка воды
- Варенье

Приготовление:

1. Разморозить слоеное тесто
2. Подготовить противень для маффинов. Уложить бумажные чашечки и сбрызнуть маслом.
3. Сделать лимонную воду - в миске соединить воду и лимонный сок
4. Помыть, порезать яблоки на половину и удалить серединку. НЕ чистить кожуру! Порезать тонкими ломтиками и положить в лимонную воду
5. Поставить миску с яблоками и лимонной водой в микроволновую печь на 3 минуты (слить воду - яблоки станут мягкими)
6. Растаявшее тесто раскатать в прямоугольник (30x22 см) 12x9 инчей. Разрезать тесто на 6 тонких полосок (5x22 см) 2x9 инчей
7. Разогреть духовку на 190*С (375*F)
8. На полоску вдоль намазать варенье и разложить тонкие яблочные дольки друг на друга (смотрите видео)
9. Нижнюю часть полоски завернуть на яблоки.
10. Аккуратно вернуть роллом полоску с яблоками с одного конца. Защипнуть и поставить в противень для маффинов. Получаются «розочки».
11. Прodelать так со всеми 6 «розочками».
12. Накрывать «розочки» пергаментной бумагой или фольгой, чтобы они не сгорели.
13. Поставить в духовку на 30 минут. Снять бумагу и оставить еще в духовке на 15 минут до полной готовности.
14. Готовые «розочки» присыпать сахарной пудрой.

Эти «розочки» хорошо подавать теплыми.

Можно хранить в закрытом контейнере при комнатной температуре в течение 2х дней. Перед подачей можно разогреть.



Приятного аппетита!